

# MERRY CHRISTMAS

**Crăciunul** este o sărbătoare universală celebrată pe 25 decembrie, marcând nașterea lui Isus Hristos. Originile acestei sărbători sunt adânc înrădăcinate în tradițiile creștine, dar și în diverse obiceiuri pre-creștine. De-a lungul secolelor, Crăciunul a evoluat într-o combinație de obiceiuri religioase și culturale, având acum o semnificație profundă pentru milioane de oameni din întreaga lume.

## Istoria Crăciunului

Crăciunul are rădăcini vechi în tradițiile romane, în special în festivalurile solstiului de iarnă, cum ar fi **Saturnalia**, care celebra zeul Saturn cu petreceri, dar și în **Natalis Solis Invicti**, care se desfășura în jurul aceleași perioade. În 336 d.Hr., Biserica Creștină a adoptat 25 decembrie ca zi oficială de celebrare a nașterii lui Isus Hristos, pentru a înlocui aceste festivaluri păgâne.

De-a lungul Evului Mediu, Crăciunul a fost sărbătorit cu petreceri și mâncăruri abundente, iar în secolul XIX, în special în Anglia, tradiția a început să evolueze în forma modernă a Crăciunului, cu colinde, bradul de Crăciun și schimbul de daruri. Această perioadă a fost marcată de influența poveștilor celebre, precum „A Christmas Carol” de Charles Dickens, care a promovat spiritul Crăciunului ca fiind despre generozitate și familie.



### Ingrediente:

- |                        |                     |                           |
|------------------------|---------------------|---------------------------|
| • 1 kg făină           | 300 ml lapte călduț | 200 g zahăr               |
| 100 g unt topit        | 4 ouă               | 25 g drojdie proaspătă    |
| • 1 esență de vanilie  | 200 g nucă măcinată | 100 g cacao               |
| 100 g rahat (opțional) | 1 lingură de sare   | Coajă rasă de la o lămâie |

### Instrucțiuni:

- 1. Prepararea aluatului:** Dizolvați drojdia în lapte călduț cu zahăr și lăsați 10 minute. Adăugați ouăle, untul topit, vanilia, coaja de lămâie și sarea. Încorporați treptat făina și frământați până obțineți un aluat elastic. Lăsați la crescut 1-2 ore.
- 2. Umplutura:** Amestecați nuca măcinată cu cacao și zahăr. Tăiați rahat în cuburi mici (opțional).
- 3. Formarea cozonacului:** Împărțiți aluatul în părți egale, întindeți-l, adăugați umplutura, rulați-l și împlețiți-l.
- 4. Coacerea:** Puneți cozonacul într-o tavă, lăsați-l 30 de minute să mai crească, ungeți-l cu ou și coaceți 40-45 de minute la 180°C, până devine auriu.
- 5. Servire:** Lăsați să se răcească înainte de a-l tăia și a-l servi.



Unul dintre cele mai populare preparate pe care le găsim pe mesele de Crăciun din România este cozonacul. Acesta este un desert delicios, împletit cu nucă și cacao sau rahat, care adaugă o notă de magie sărbătorii.



## Altfel de colind

Seara aceasta e din toate serile  
Ninse de sărbători  
Cea mai aleasă și, până în zori de zi,  
Plină de colindători.

Dalbe flori, leri-i ler, veste mare din cer  
A ajuns pe pământ: s-a născut Pruncul sfânt!  
Dalbe flori, leri-i ler, veste mare din cer  
A ajuns pe pământ: s-a născut Pruncul sfânt!

Și sub brad tuturor, din darul magilor,  
Lasă câte ceva  
Micul Isus, căci dar din dar se face iar  
Raiul, spre slava sa!

Dalbe flori, leri-i ler, veste mare din cer  
A ajuns pe pământ: s-a născut Pruncul sfânt!  
Dalbe flori, leri-i ler, veste mare din cer  
A ajuns pe pământ: s-a născut Pruncul sfânt!

Noaptea aceasta-n ea are acel ceva,  
Un har ieșit din comun;  
Fiți, așadar, mai buni și credeți în minuni  
Cel puțin de Crăciun.

Dalbe flori, leri-i ler, veste mare din cer  
A ajuns pe pământ: s-a născut Pruncul sfânt!  
Dalbe flori, leri-i ler, veste mare din cer  
A ajuns pe pământ: s-a născut Pruncul sfânt!





# Informatii si traditii

## 1. Originea bradului de Crăciun

Tradiția de a adăuga un brad în casă în perioada sărbătorilor provine din Germania, în secolul XVI. La început, brazii erau decorați cu lumânări aprinse pentru a simboliza „lumina divină”. Înainte de aceasta, în culturile pre-creștine, oamenii aduceau ramuri de brad în casă pentru a alunga spiritele rele și a celebra solstițiul de iarnă. Bradul de Crăciun a devenit popular în restul lumii abia în secolul XIX, datorită reginei Victoria a Marii Britanii, care l-a împrăștiat prin Europa.



## 2. Colindele și tradițiile lor

Colindele sunt o parte esențială a Crăciunului în multe culturi. Se spune că obiceiul colindelor a început în Evul Mediu, iar inițial, acestea erau cântece de iarnă cântate pentru a alunga spiritele rele. În România, colindele sunt cântate de obicei de grupuri de tineri care merg din casă în casă, aducând noroc și binecuvântări. În alte culturi, precum cea anglo-saxonă, colindele sunt cântate în biserici sau în timpul petrecerilor de Crăciun.

## Moș Crăciun și Evoluția sa

Moș Crăciun își are rădăcinile în figura istorică a **Sfântului Nicolae**, un episcop din secolul IV, cunoscut pentru generozitatea sa față de copii și săraci. Imaginea modernă a Moșului, cu barba albă și costumul roșu, a fost popularizată în secolul XIX, în mare parte datorită ilustrațiilor lui **Thomas Nast**. Această imagine a fost consolidată în anii 1930 de o campanie publicitară a Coca-Cola, care l-a prezentat pe Moș Crăciun așa cum îl știm astăzi: vesel, cu haine roșii și un sac plin de daruri.

